

ANTIPASTI

STARTERS

- Tagliere di salumi e formaggi accompagnato da piadine e mostarde di frutta** ¹⁻⁷
Assorted mixed cured meats and cheeses served with fine chutneys and traditional piadina bread € 18
- Parmigiana di melanzane al forno con cialda di parmigiano reggiano dop** ⁷
Eggplant parmigiana casserole with a crispy parmigiano reggiano cheese waffle € 12
- Involtini di vitello, peperoni agrodolci, mousse di ceci, erba cipollina, capperini e mandorle tostate** ⁸
Veal rolls with sweet and sour peppers, chickpeas mousse, chive, capers and toasted almonds € 12
- Insalata di calamari al basilico, crema di porri e limone brûlé** ¹⁴
Basil-scented squid salad served with a cream of leek and lemon brûlée € 12
- Tartare di gamberoni al miele e arancia, brunoise di zucchine, fichi grigliati e cacao** ²
Prawns tartare with honey and orange served with courgette brunoise, grilled figs and cocoa powder € 12
- Guazzetto di moscardini, pomodoro, peperoncino e polenta croccante** ¹⁻¹⁴
Curled octopus stew with tomatoes and pepper served with crispy polenta wedges € 12
- Finocchi ripieni di cicoria, uovo panato con tuorlo fondente e pane fatto in casa** ¹⁻³
Chicory-filled fennels served with fried poached egg and homemade bread € 12
- Cocktail di gamberetti allo zenzero su crema di avocado e mango** ²
Ginger-scented shrimps cocktail on a cream of avocado and mango € 12



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Lasagna tipica bolognese ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

Traditional Bolognese lasagna

€ 12

Tagliatelle al ragù ¹⁻³⁻⁹

Tagliatelle pasta with Bolognese sauce

€ 12

Tortellini in brodo chiaro di cappone ¹⁻³⁻⁷

Tortellini in broth

€ 14

Tortelloni di ricotta con crema di burro e salvia ¹⁻³⁻⁷

Tortelloni pasta stuffed with ricotta cheese on a cream of butter and sage

€ 13

Mezzipaccheri al pesto di ortica, seppie e aglio arrosto caramellato ¹⁻¹⁴

Mezzipaccheri pasta served with nettle pesto sauce, cuttlefish and caramelized roasted garlic

€ 14

Bucati alle sarde in salsa di finocchietto selvatico, pinoli e pomodorini ciliegini ¹⁻⁷⁻⁸

*Bucati spaghetti with sardines served with a wild fennel, pine nuts
and cherry tomato sauce*

€ 14

Spaghettoni alle vongole e scalogno abbrustolito su pesto di pistacchi ¹⁻⁸⁻¹⁴

Spaghetti with clams and caramelized shallot served on a pistachios pesto

€ 14

Gnocchetti di patate fatti in casa con pomodori datterini, mozzarella di bufala e basilico ¹⁻³⁻⁷

Home-made potato gnocchi with cherry tomatoes, buffalo mozzarella and fresh basil

€ 12



Bis della tradizione / Bologna's favorites:

Lasagna + tagliatelle (mezze porzioni)

Lasagne + tagliatelle (half portions)

€ 15

SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Filetto di manzo irlandese con verdure alla griglia

Grilled Irish beef tenderloin served with grilled vegetables

€ 23

Tagliata di manzo irlandese con patate al forno

Grilled Irish rib eye steak served with baked potatoes

€ 21

Cotoletta alla petroniana con osso e patate al forno ¹⁻³⁻⁷

“Petroniana style” escalope with Parma ham and Parmigiano Reggiano cheese served with baked potatoes

€ 19

Hamburger di manzo (filetto e controfiletto 200gr), pomodoro grigliato, insalata, maionese, crema di cipolla di Tropea, caciocavallo e patate ¹⁻³⁻⁷

Beef hamburger (tenderloin and sirloin 200gr) with grilled tomato, salad, mayonnaise, Tropea onion cream, caciocavallo cheese and potatoes

€ 18

Spezzatino di pesce spada con verdure di stagione, olive verdi e capperi ⁴

Swordfish stew with seasonal vegetables, olives and capers

€ 20

Costolette d’agnello in marinatura di erbe e spezie con purea di patate

Herbs and spices marinated lamb ribs served with potato puree

€ 18

Filetto di orata su salsa di mele e patate dolci con contorno di stagione ⁴

Sea bream fillet served on a sweet potato and apple puree with seasonal side dish

€ 18

Trancio di salmone in crosta di frutta secca e cicoria al peperoncino ⁴⁻⁸

Oven-baked salmon in a dried fruit crust served with spicy chicory

€ 18

CONTORNI

SIDE DISHES

Caponata di melanzane ⁹

Eggplant caponata

€ 6

Verdure alla griglia

Mixed vegetables

€ 6

Riso basmati alle verdure

Vegetables basmati rice

€ 6

Patate al forno ¹

Oven-baked potatoes

€ 6

Insalata mista

Mixed salad

€ 6



DOLCI

DESSERTS

Tiramisù classico al caffè con biscotti fatti in casa ¹⁻³⁻⁷

Classic coffee Tiramisù with homemade cookies biscuits

€ 6

Bon bons di gelato alla crema di nocciola con wafer e copertura extra dark ¹⁻³⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸

Hazelnut ice cream bon bons with wafer and extra dark chocolate

€ 6

Semifreddo al pistacchio su cialda croccante all'amaretto ¹⁻⁸

Pistachios parfait served on a crispy amaretto waffle

€ 6

Millefoglie caramellate con ganache di cioccolato bianco e amarene ¹⁻³⁻⁷

Caramelized millefeuille served with white chocolate ganache and sour cherries

€ 6

Soufflé al cioccolato fondente 65% ³⁻⁷

65% dark chocolate soufflé

€ 6

Selezione di gelati ³⁻⁷

Ice cream selection

€ 6

Tagliata di frutta fresca

Fresh fruit salad

€ 6

